

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Makanan Tradisional

Istilah tradisional berasal dari bahasa latin *tradisio* yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat diartikan lebih luas sebagai sesuatu yang diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya. Menurut Purwodarminto 1976 dalam kamus umum Bahasa Indonesia.

Menurut Harisudin : 1995 mengemukakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relative sesuai dengan selera masyarakat. Bahan makanan tradisional biasanya pada umumnya telah dikenal luas oleh masyarakat yang berasal dari jenis umbi-umbian, buah-buahan, daging, ikan.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campurannya yang digunakan secara tradisional diolah oleh masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita-rasa relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. ([www. Potensi-Makanan,htm](http://www.Potensi-Makanan.htm))

Makanan tradisional merupakan warisan nenek moyang sejak berabad-abad dan telah diterima oleh masyarakat serta sarat dengan kandungan gizi. Pengetahuan dan informasi tentang makanan tradisional diperoleh dengan penyebaran dari mulut ke mulut dan diluaskan dengan adanya prasasti dan naskah sastra sebagai sumber informasi terluas yang dapat dipelajari hingga sekarang. Makanan tradisional pada umumnya terdiri dari rangkaian makanan pokok,

makanan selingan dan minuman. Sedangkan dalam lingkup yang luas makanan tradisional dapat pula berupa makanan yang digunakan untuk sesaji dalam suatu upacara tradisi Menurut Sastrodiningrat (1995)

Dari berbagai pendapat tentang pengertian makanan tradisional diatas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh segolongan masyarakat dalam suatu wilayah di mana makanan tersebut adalah sejak nenek moyang mereka dengan resep yang diturunkan secara lisan dibuat dengan rasa sesuai selera mereka dengan menggunakan bahan makanan setempat atau bahan pangan lokal.

B. Kotagede

Kotagede terletak 10 Km arah tenggara dari Kota Yogyakarta. Di tempat ini kita dapati berbagai macam perhiasan dan interior dari perak. Maka Kotagede identik di namakan sebagai kota perak. Kota gede adalah sebuah kawasan pusaka. Kota kuno ini bekas ibukota Kerajaan Mataram yang awalnya dibuka oleh Ki Ageng pamanahan pada abad 16. Kotagede merupakan jembatan yang menghubungkan antara tradisi Hindu – Budha dan Islam. Hal ini terlihat pada peninggalan kuno kompleks masjid makam Panembahan Senopati beserta keluarganya. Juga makam dan kolam seliran. Sisa-sisa peninggalan kerajaan mataram berupa pintu gerbang makam masuk kompleks makam Kotagede yang berbentuk gapura paduraksa dan pohon beringin yang tumbuh kokoh sampai sekarang begitu juga dengan Dinding benteng kerajaan sekarang hanya dapat

dilihat sedikit reruntuhnya. Sedangkan rumah-rumah lama masih relative banyak terdapat disana, baik yang berada dalam kondisi baik maupun yang kurang.

Masyarakat Kotagede yang mayoritas beragama Islam dikenal mempunyai etos kerja yang tinggi sebagian besar adalah pengrajin perak, emas, tembaga, kulit dan lain-lain. Sebagian lainnya bekerja sebagai pegawai di Kota Yogyakarta. Kemampuan berdagang dan membuat kerajinan tangan dari perak merupakan kemampuan warisan turun temurun. Orang Kalangan ini pada masa kejayaan Mataram di Kotagede menjadi konglomerat-konglomerat pribumi yang hebat. Kejayaan Kotagede di masa lampau masih dapat disaksikan hingga sekarang. Ukir-ukiran yang dipahatkan pada kerangka bangunan rumah-rumah menunjukkan kemewahan pada zamannya. Dapat dikatakan masyarakat Kotagede memiliki relasi yang erat diantara mereka terbukti dengan adanya perkumpulan yang mereka bentuk berupa kesenian antara lain karawitan, kethoprak, salawatan, keroncong, tingklung wayang. Demikian pula upacara sesaji (*caos*) pada hari-hari tertentu, serta tirakatan menjadi aset budaya Kotagede. [.\(www. Potensi-Makanan,htm\)](http://www.Potensi-Makanan.htm)

Kotagede sebenarnya sudah dikenal oleh banyak kalangan dari berbagai tempat. Namun kegiatan pariwisata maupun potensi daerah yang hampir tidak melibatkan masyarakat lokal secara langsung. Masyarakat hanya sebatas obyek untuk dinikmati pengunjung dan sebagian orang yang bergerak dalam industri pariwisata. Padahal sebenarnya Kotagede memiliki aset budaya yang luar biasa, baik fisik maupun non fisik.

C. Makanan Tradisional Kotagede

Sejarah makanan tradisional Kotagede cukup panjang. Dalam kitab *centini* disebutkan makanan yang disebut kupo, yang sekarang di sebut kipo. Dari sejarah lisan juga diwartakan bagaimana ada makanan dari ketan yang tahan berbulan-bulan sehingga dapat dijadikan bekal pasukan Diponegoro, yaitu makanan yang sekarang di kenal sebagai yangko. Dari sejarah lisan pula diketahui bahwa Panembahan Senopati ternyata mempunyai jenis makanan tertentu yang sekarang sering dijadikan bancaan atau sesaji waktu orang tirakat di sekitar makam panembahan Senopati.

Masyarakat Jogja terutama daerah Kotagede sama seperti masyarakat daerah lain. Terbagi dalam masyarakat pedesaan yang hidup bertani dan masyarakat perkotaan yang bekerja diperkantoran atau perusahaan. Secara cultural, terasa pengaruh andil budaya keraton yang mewarnai falsafah dan gaya hidup masyarakat Kotagede. Budaya ini diwujudkan dalam bentuk gaya hidup termasuk pola makan, tatanan masyarakat, wujud bangunan, pakaian, lagu, makanan tradisional dan lain-lain. Sekarang kita mengenal ada makanan tradisional yang semula di buat dan disajikan dalam kaitan upacara penting di zaman kerajaan Mataram dulu, kemudian dilestarikan oleh masyarakat. Ini. Menyangkut makanan tradisional yang masuk dalam kategori daharan atau makanan besar, berupa aneka macam nasi, sayur dan lauk pauknya. Misalnya berupa aneka macam makanan untuk bancaan dan kenduri yang kemudian dimodifikasi. Juga menyangkut makanan tradisional yang masuk dalam kategori

panganan atau makanan kecil, berupa pernik-pernik panganan yang lezat khas Kotagede.

Pada zaman-zaman berikutnya, masyarakat sendiri kemudian berkreasi menciptakan makanan tradisional yang khas, biasanya dengan bahan baku lokal yang banyak ditemukan. Ketika zaman dahulu di Kotagede masih banyak kolam ikan untuk memelihara gurami maka ada masakan gurami yang dijadikan andalan untuk menjamu tamu saat perhelatan pengantin. Untuk makanan kecil tradisional biasanya mempergunakan bahan baku ketan atau tepung ketan, beras atau tepung beras, ketela, tepung jagung, pohon aren dan umbi-umbian. Maka Kotagede kemudian dikenal makanan kecil tradisional dikenal bernama legomoro, yangko, kipo, ledre intip, wajik kletik, gandos, jenang nangka, bikang, welha, model. Telo bajingan, jenang jagung tempe, lima macam gethuk, empat macam thiwul, ongol-ongol, osak-asik, banjar, ukel kembang waru, peyek bayem dan semacamnya. Sebagai pelengkap masih ada minuman khas Kotagede yaitu wedang secang, setup jambu yang biasanya keluar pada malam bulan puasa untuk jaburan, rujak ceplus, semelak, wedang bajigur, kunir asem dan wedang jahe gula jawa.

Makanan tersebut ada yang berumur pendek, ada yang cukup awet sehingga dapat dijadikan oleh-oleh. Di Kotagede ada semacam sentra pembuat makanan khas tersebut. Biasanya pembuatnya sudah merupakan keturunan yang beberapa dari para perintisnya. Hal ini yang kemudian dicatat sebagai potensi makanan tradisional yang perlu terus dilestarikan karena disamping rasanya lezat, bahan baku mudah didapat, juga sehat dan bergizi tinggi. Apalagi bahan untuk

membuatnya dimasak secara alami tanpa zat kimia yang cenderung merugikan kesehatan manusia. .(www.Potensi-Makanan Tradisional Kotagede ,htm).

D. Makanan Sumber Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi hampir seluruh penduduk dunia, khususnya bagi penduduk Negara yang sedang berkembang. Walaupun jumlah kalori yang dapat dihasilkan oleh 1 gram karbohidrat hanya 4 kal (kkal) bila dibanding protein dan lemak. Karbohidrat merupakan sumber kalori yang murah. Selain itu beberapa golongan karbohidrat menghasilkan (*dietary fiber*) yang berguna bagi pencernaan (F.G Winarno, 1997).

Karbohidrat juga mempunyai peranan penting dalam menentukan karakteristik bahan makanan, misalnya rasa, warna, tekstur dan lainnya. Sedangkan dalam tubuh , karbohidrat berguna untuk mencegah timbulnya ketosis, pemecahan protein yang berlebihan, kehilangan mineral dan berguna untuk membantu metabolisme lemak dan protein.

Karbohidrat banyak terdapat dalam bahan nabati, baik berupa gula sederhana, pentosa maupun karbohidrat dengan berat yang tinggi seperti pati, pectin, selulosa dan lignin. Makanan sumber karbohidrat biasanya terdapat pada bahan-bahan nabati yaitu sereal, umbi-umbian dan batang tanaman misalnya sagu. Namun di Indonesia bahan pokok makanan sumber karbohidrat sebagian besar diperoleh jenis biji-bijian yaitu jenis padi-padian (beras) dan jagung.

1. Beras

Beras merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia khususnya pulau jawa. Beras ada yang berwarna putih dan ada yang berwarna merah. Beras putih lebih banyak digemari daripada beras merah sebab beras merah agak kasar. Beras yang baru pada umumnya lebih sedap atau harum karena beras yang baru tidak banyak menyerap air ketimbang beras lama. Agar aroma pada beras lama dapat harum dapat ditambahkan daun pandan atau daun salam pada waktu memasak (Marwanti : 2000 : 44).

Beras merupakan makanan pokok yang menjadi sumber kalori sebagian besar penduduk dunia khususnya di Asia. Diperkirakan 80 – 90 % beras dikonsumsi dalam bentuk biji utuh dengan cara dimasak menjadi nasi, sedangkan sisanya diolah dalam bentuk lain, seperti tepung dan makanan jajanan lainnya. Konsumsi beras sebagian besar masih dalam bentuk beras giling. Indonesia merupakan Negara yang 80 % penduduknya mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok. Keadaan konsumsi beras pada masa mendatang dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain tingkat pendapatan, selera masyarakat dan harga. Macam-macam beras adalah beras putih, beras merah dan beras ketan yang mengandung selulosa tinggi sehingga lebih pekat dibandingkan dengan beras lainnya.

2. Jagung (*zea mays*)

Jagung serealialia yang termasuk famili *gramineae*, ordo *Maydeae* dan golongan tanaman menyerbuk silang. Jagung merupakan tanaman berumah satu (*monoious*) dimana letak bunga jantan terpisah dengan bunga

betina. Tanaman jagung dapat dipanen apabila kelobot telah berwarna kuning dan biji jagung apabila ditusuk dengan kuku ibu jari tidak berbekas. Kadar air biji berkisar 30 – 35 %. Setelah jagung dipipil dan dikeringkan kadar airnya menxcapai 14 %.

3. Tepung atau pati.

Tepung atau pati merupakan bentuk karbohidrat yang diperoleh dari biji-bijian, akar-akaran, umbi-umbian dan tanaman buah terutama yang belum dimasak (Muchtadi, 1997). Tepung terigu, tepung kanji.

4. Ubi kayu atau ketela pohong (*Manihot esculenta Crantz*)

Ubi kayu termasuk dalam famili *Euphorbiaceae* yang memiliki beberapa sifat menguntungkan untuk digunakan sebagai bahan makanan, yaitu dapat tumbuh dengan baik pada tanah yang miskin zat hara, dan kandungan pati relative sedikit (Muchtadi, 1997)

Ubi kayu atau ketela pohon merupakan karbohidrat jenis umbi-umbian. Umbi-umbian adalah bahan makanan yang terdiri dari akar *rhizome* dan batang yang tumbuh dalam tanah, yang merupakan penimbunan tepung. Karena itu umbi sering dipakai sebagai makanan pokok ketiga setelah beras dan jagung. Potensi nilai ekonomi dan sosial ubi kayu merupakan bahan pangan massa depan yang berdaya guna, bahan baku berbagai industri. Ubi kayu saat ini sudah dikelola sebagai komoditas agroindustri, seperti tepung tapioka, industri fermentasi dan berbagai industri makanan, pemanfaatan ubi kayu sebagai komoditas agroindustri semakin penting setelah pemerintah

merancang peningkatan produksi dan produktifitas ubi kayu nasional untuk memacu keanekaragaman produk stabilitas harga pasar.

Ubi kayu merupakan bahan makanan yang mudah rusak, mengalami perubahan enzimatik sampai 3 hari panen, dan 3-5 hari kemudian mengalami perubahan patogenik sehingga ubi kayu harus segera dikonsumsi atau diolah menjadi makanan yang tahan lama untuk disimpan. Ubi kayu memiliki 2 jenis yaitu pahit dan manis, untuk jenis pahit mengandung kadar *glycoside* dengan nama *linamarin* lebih dari 100 gr/kg ubi kayu. Sedangkan ubi kayu jenis manis mengandung *linamarin* kurang dari 50 gr/kg. *linamarin* adalah zat pembawa rasa pahit dalam perut sehingga dapat menimbulkan asam *hydrogen* yang dapat mematikan karena menyebabkan kekurangan oksigen.

5. Kentang (*Solanum tuberosum* L)

Kentang merupakan sayuran ubi yang mempunyai banyak kegunaan. Didalam umbinya terdapat cadangan energi, *nitrogen* dan protein berkualitas tinggi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu kentang juga mengandung mineral seperti zat besi dan magnesium serta vitamin C dan beberapa jenis vitamin B. hal inilah yang menyebabkan masalah kekurangan sangat jarang terjadi pada Negara-negara yang penduduknya menggunakan kentang sebagai makanan pokok (Tati Nirmala, 1998).

Kentang komposisinya sangat bervariasi sesuai dengan varietas, tempat tumbuh, cara budidaya, tingkat kematangan saat panen dan waktu

simpan, serta kondisi penyimpanan ubi kentang mengandung senyawa yang sangat berperan sebagai antioksidan.

E. Teknik Olah

Mengolah makanan berarti memanaskan makanan sesuai dengan permintaan dengan tujuan untuk membuat perubahan tertentu pada makanan itu. Metode pengolahan pada umumnya dibagi menjadi 2 yaitu metode panas basah dan panas kering. Metode panas basah dimana panas dihantarkan kedalam makanan melalui bahan cair seperti air, stock atau kaldu, saus. Metode panas kering dimana panas yang dihantarkan kedalam makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau menggunakan atau tanpa lemak panas. (Siti Hamidah, 1996)

Perbedaan menggunakan metode tersebut tentunya disesuaikan dengan macam bahan makanan yang akan di olah. Metode pengolahan makanan ada 2 menggunakan api dan tanpa menggunakan api. Metode yang menggunakan api ada 2 yaitu dengan panas basah dan panas kering adalah:

a. Metode panas basah

Metode panas basah terdiri dari enam teknik yaitu :

1). To Poach

Merupakan metode mengolah makanan dengan panas basah yaitu memasak dengan menggunakan sedikit cairan, dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. Temperature yang digunakan sekitar 160 - 180 derajat Celsius. Poaching digunakan pada makanan-makanan yang

lembut-lembut seperti ikan dan telur. Selain itu poaching dilakukan juga untuk menghilangkan aroma atau bau yang tidak diinginkan.

2). *To Simmer*

Metode memasak menggunakan panas basah dengan memasak pada cairan yang mendidih dengan sangat pelan, temperature panas sekitar 85 – 96 derajat Celcius.

3). *To Boil*

Yaitu memasak dalam air yang mendidih sangat cepat dan bergolak. Mendidih pada temperature 100 derajat Celsius diatas permukaan air laut. Metode boil ini biasanya digunakan pada jenis sayuran dan bahan bertepung. Temperature tinggi akan mengeraskan (membuat liat) protein daging, ikan dan telur. Air yang mendidih dengan cepat akan mengurai kehalusan makanan (*delicate food*).

4). *To Blanch*

Yaitu memasak dengan cepat. Blanching biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas tetapi bisa juga dalam minyak panas.

5). *To Steam*

Yaitu metode memasak dengan menggunakan uap air secara langsung. Istilah ini sering kita menyebutnya adalah mengukus. Penguapan juga menunjukkan memasak yang dibungkus atau ditutup rapat, sehingga makanan masak oleh cairan yang ada pada makanan itu sendiri. Penguapan dilakukan pada suhu 212 Derajat Fahrenheit atau 100 derajat Celcius. Sama dengan panas yang digunakan untuk merebus air sampai

mendidih. Tetapi panas yang dihasilkan dari uap 100 derajat celcius tekananya lebih panas. Sehingga memasak lebih cepat dan waktu pengolahanya lebih singkat.

6). *To Braise*

Yaitu memasak dengan sedikit cairan dan ditutup. To braise ini menunjukan cara mengolah dengan menggunakan sedikit bahan cair dan ditutup. Makanan yang diungkep biasanya tidak tertutup bahan cair. Metode ini biasanya dinamakan mengukep atau menyemur.

7. *to thicken (Mengentalkan)*

Ialah menambah bahan-bahan pengental pada bahan cair. Bahan-bahan yang dapat digunakan adalah : pati, gelatine, telur dan agar-agar. Tepung maizena dan tepung kentang lebih besar daya kentalnya daripada bahan pengental yang lain. Tepung mengandung protein dan *selulosa*. Semakin halus tepung semakin besar daya kentalnya.

8. *Mengongklok*

Yaitu metode pengolahan makanan dengan cara bahan makanan setelah direbus dan air perebusnya dibuang dalam panci diatas api kecil digoncang-goncangkan agar menjadi kering dan memperoleh lapisan yang warnanya keputih-putihan.

b. Metode Panas kering

Terdiri dari 2 metode yaitu menggunakan lemak dan tanpa lemak.

1. Metode panas kering tanpa menggunakan lemak meliputi :

a. Roast, bake

Memanggang dan membakar adalah memasak makanan dengan menggunakan panas udara kering yang mengitarinya. Dan biasanya dilakukan dengan oven. Memasak diatas rak dan diletakan diatas api disebut juga memanggang. Pada umumnya roasting diterapkan untuk daging dan unggas sedangkan untuk baking diterapkan untuk bread, pastry, sayuran dan ikan.

b. To broil

Broil adalah memasak dengan pancaran panas dari atas. Metode memanggang ada 3 yaitu *broiling, grilling dan gridding*.

1. Broiling

Merupakan metode pengolahan dengan cara menggunakan alat yang berpermukaan keras dan menggunakan lemak sampai tergenang. Di bolak-balik sampai makanan matang sampai dalam.

2. Grilling

Sendiri merupakan teknik mengolah makanan dengan menggunakan arang sebagai sumber panasnya bisa juga elemen elektrik atau elemen yang dipanaskan gas. Temperature pengolahan diatur dengan cara menggerakan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat grilling itu sendiri.

3. Gridding

Merupakan metode pengolahan makanan yang dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan yang keras. Pada

waktu pengolahan menggunakan sejumlah kecil lemak atau tidak menggunakan lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari grill (sekitar 350 derajat celcius/177 darajad celcius).

4. *Menyebab*

Mengolah bahan makanan dengan cara atau tanpa pembungkus dimasukan kedalam kedalam abu panas atau bara. (Sri Maryati : 2000).

5. *Menyandang atau merendang*

Mengolah bahan makanan yaitu memasak dengan menggunakan wajan tanpa minyak goreng atau air. Biasanya hal ini direapkan untuk daun-daunan kering seperti the untuk mengurangi kadar airnya.

2. Metode panas kering dengan menggunakan lemak.

1. *To sauté*

Adalah teknik pengolahan makanan secara cepat dengan menggunakan sedikit lemak. Biasanya untuk makanan yang tidak memerlukan waktu yang lama dalam proses pemanasanya, misalnya : menumis.

2. *Pan Fry*

Adalah memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan *pan fry* diatas api sedang. Prinsipnya sama dengan saute

hanya lemak yang digunakan lebih banyak dan umumnya menggunakan waktu pengolahan yang lebih panjang. Jumlah lemak yang digunakan tergantung pada jumlah atau keadaan makanan yang sedang dimasak. Beberapa makanan perlu dibolak-balik satu kali supaya menjadi lebih masak dan untuk makanan yang besar setelah digoreng dapat diselesaikan didalam oven, untuk menghindari keadaan yang terlalu coklat.

3. Deep Fry

Adalah metode pengolahan makanan dengan cara memasak makanan sampai terendam dalam minyak panas. Biasanya diberlakukan untuk makanan yang tidak banyak menyerap lemak. (Siti Hamidah, 1996)

Menurut Sri Maryati : 2000 metode mengolah makanan tanpa menggunakan api terdiri dari:

1. Mememarkan

Yaitu merupakan teknik mengolah bahan makanan dengan cara memukul bahan namun bahan tidak sampai hancur.

2. Mengaduk

Yaitu mengocok bahan makanan menjadi satu sampai semua bahan tercampur rata.

3. Membesta

Yaitu mengolah bahan makanan dengan cara memberi lapisan gula pada makanan yang sudah masak. Biasanya bahan makanan yang akan diberi besta adalah jenis makanan yang proses pengolahannya digoreng, jadi

setelah digoreng makanan dimasukan kedalam larutan gula. Sehingga akan diperoleh warna yang keputih-putihan ketika gula sudah mengering.

F. Pengemasan atau penyajian

Pengemasan atau penyajian merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan mutu hasil pengawetan hingga ditangan pembeli atau konsumen. Dilihat dari aroma, rasa, gizi, warna. Dasarnya adalah mengantisipasi unsur-unsur serta kemungkinan bisa hidupnya mikro organisme dengan berbagai manifestasinya (Suharto : 1991)

Pengemasan atau penyajian bahan pangan terdapat dua macam wadah yaitu wadah utama atau wadah yang langsung berhubungan dengan makanan, dan wadah kedua atau wadah yang tidak berhubungan langsung dengan makanan. Wadah utama harus bersifat tidak beracun dan “*inert*” sehingga tidak terjadi reaksi kimia yang dapat menyebabkan perubahan warna, cita rasa dan perubahan lainnya. Selain dari itu untuk wadah utama biasanya diperlukan syarat-syarat tertentu tergantung dari jenis makananya misalnya: wadah harus melindungi makanan dari kontaminasi, memantapkan kandungan air dan lemaknya, mencegah masuknya bau dan gas, melindungi bahan terhadap sinar, tahan terhadap tekanan dan benturan.

Wadah utama harus melindungi bahan makanan dari kontaminasi berarti melindungi terhadap mikroba dan kotoran serta tahan terhadap gigitan serangga atau binatang-binatang pengerat lainnya. Kandungan air didalam bahan pangan tidak boleh menyerap dari atmosfir dan juga tidak boleh berkurang

kandungan airnya, jadi wadah harus kedap air. Melindungi terhadap lemak yaitu lemak dari makanan tersebut tidak boleh merembes atau meresap masuk atau keluar melalui wadah, misalnya pengepakan pada mentega

Perlindungan terhadap bau dan gas yang maksudnya supaya bau atau gas-gas yang tidak diinginkan tidak dapat masuk melalui wadah tersebut, sedangkan aroma atau gas yang diinginkan tetap dipertahankan didalamnya. Wadah yang digunakan harus tahan terhadap tekanan atau benturan, misalnya yang terjadi saat pengangkutan. Wadah yang rusak karena tekanan atau benturan dapat menyebabkan makanan didalamnya juga rusak dalam arti berubah bentuknya.

Untuk menghidangkan adalah lebih dikaitkan dengan penyelenggaraan pengelolaan rumah tangga yang teratur. Kerena penyajian ini biasanya sangat terkait pada penyelenggaraan restoran. Bila yang dihidangkan dan pelayanannya tidak baik menyebabkan kekecewaan bagi yang menikmatinya. Penggunaan wadah nyang sesuai sangat menunjang seseorang untuk menikmatinya. Misalnya penggunaan dinner plate sebagi tempat untuk hidangan utama, mangkuk soup/soup disk dan gelas. Bahan tersebut selain sebagai keamanan makanan juga sekaligus sebagai kelengkapan penyajian suatu hidangan. (Soediasih : 1994), contoh macam-macam gelas, piring, mangkuk, pisau, sendok dan garpu yang disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan disajikan.

G. Sifat organoleptik / Sifat sensorik

Pengujian inderawi merupakan bidang ilmu yang mempelajari cara-cara pengujian terhadap sifat, karakteristik bahan pangan dengan mempergunakan indera manusia, termasuk indera penglihat, pembau, perasa, peraba dan pendengar. Sedangkan menurut (Stone dan Sidel, 1993 dikutip nani Ratnaningsih, Ichda chayati) mendefinisikan pengujian sensoris adalah disiplin ilmu yang digunakan untuk membangkitkan, mengukur, menganalisa dan menginterpretasikan reaksi-reaksi terhadap sifat-sifat atau karakteristik bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pembau, peraba, perasa dan pendengaran. (Nani Ratnaningsih, Ichda chayati : 2001)

Pada saat ini meskipun peralatan sudah berkembang pesat dengan kepekaan cukup tinggi seperti gas *chromatographi*, *spektrofotometri*, kalori meter dan lain-lain, seperti pengujian dengan indera manusia tetap merupakan bagian yang penting. Hal ini disebabkan karena untuk beberapa sifat karakteristik seperti rasa, suara hanya tepat bila dianalisa dengan “ *Biological detector*” yang tidak lain indera manusia. Peralatan hanya mengadakan analisa pada satu komponen saja. Sedang indera manusia dapat mengadakan penilaian terhadap seluruh kesan yang timbul secara terpadu sejak suatu bahan disajikan sampai kesan bahan tersebut ditelan. Enak tidaknya suatu bahan pangan ataupun dapat tidaknya suatu jenis bahan pangan dikonsumsi hanya tepat bila dinilai dengan indera manusia. (Kartika Bambang : 1998)

Semakin berkembangnya industri bahan pangan, seperti industri “*masking agent*” berupa jenis permen penutup aroma rokok, bawang, dikembangkannya bermacam-macam bahan, bahan pembungkus dengan berbagai kebaikan dan kejelekanya. Yang dapat berpengaruh terhadap aroma dan tekstur, penggunaan bahan-bahan pengawet, bahan-bahan penambah warna dan lain-lain. Menunjukkan kecenderungan akan semakin banyaknya dipergunakan pengujian inderawi atau sensorik. sebagai dampak perkembangan industri bahan pangan, sangat dimungkinkan timbul problem seperti aroma yang tidak diinginkan berasal dari bahan sisa industri yang bersangkutan, atau aroma yang ditimbulkan dari bahan-bahan yang telah mengalami kerusakan.

Kesemuanya ini menunjukkan perlunya pengembangan pengujian inderawi masih banyak lagi problema yang selalu didapati seperti adanya permintaan pemberian nasihat kepada produsen tentang dampak perlakuan-perlakuan pengolahan terhadap mutu sejak dari bahan dasar sampai hasil akhir, serta kemungkinan-kemungkinan terjadinya perubahan mutu produk selama dalam pemasaran terutama sifat inderawinya. Dalam penilaian terhadap bahan pangan, sifat pertama kali yang menentukan diterima atau ditolaknya bahan tersebut oleh pemakai adalah sifat-sifat inderawi yang dimilikinya.

Ada enam tahap yang terjadi selama seseorang menilai suatu bahan :

1. Menerima bahan.
2. Mulai mengenali bahan.
3. Mengadakan klasifikasi sifat-sifat yang dimiliki oleh bahan tersebut.
4. Mengingat-ingat bahan yang telah diamati

5. Menguraikan sifat-sifat inderawi dari bahan tersebut.
6. Mengadakan evaluasi terhadap bahan tersebut berdasarkan sifat inderawi yang dimilikinya.

1. Jenis-jenis Inderawi

a . Penglihatan

Sifat penglihatan atau kenampakan merupakan sifat pertama yang diamati oleh konsumen. Sedangkan sifat-sifat yang lain akan dinilai kemudian. Pada bahan pangan yang berada pada suatu kemasan, maka kemaksimalan label merupakan suatu hal yang penting sebagai pendukung kenampakan produk.

Yang termasuk dalam sifat penglihatan ini adalah :

1. Warna dan kilap

Warna merupakan suatu sifat bahan yang dianggap berasal dari penyebaran *spectrum sinar*. Begitu juga sifat kilap dari bahan dipengaruhi oleh sinar terutama sinar pantul. Warna bukan merupakan suatu zat atau benda melainkan suatu sensasi seseorang. Oleh karena adanya rangsangan dari seberkas energi radiasi yang jatuh ke indera mata atau retina sumber sinar. Pengaruh tersebut terlihat apabila suatu bahan dilihat dari tempat yang suram ditempat yang gelap, akan memberikan perbedaan yang menyolok.

2. Viskositas

Sifat ini penting pada produk berbentuk cairan. Penilaian viskositas bertujuan untuk mengetahui pengaruh-pengaruh penggunaan bahan dasar, pengaruh panas dan lain-lain. misalnya pada minuman kemasan, sirup. Susu dan lain-lain.

3. Ukuran dan Bentuk

Ukuran dan bentuk bahan merupakan faktor mutu yang terlihat nyata, dan biasanya dapat diukur serta diawasi dengan mudah. Karena pada umumnya seluruh permukaan bahan kelihatan dari luar. Pembagian mutu berdasarkan ukuran bahan dilakukan tidak hanya mendapatkan keseragaman, tetapi juga untuk memberikan kepada konsumen, ukuran mana yang dikehendaki menurut suatu tingkat harga tertentu. Beberapa kriteria yang termasuk ukuran adalah berat, volume, kerapatan, berat jenis, panjang, lebar dan bentuk bahan misalnya bulat pada bengawan solo, wajik kletik, lonjong, simetris gombo, melengkung pada kue putri salju, ukel dan banjar.

5. Sifat Kelainan Bahan

Beberapa sifat kelainan bahan yang mempengaruhi mutu adalah yang dapat dilihat oleh mata, tetapi ada juga yang hanya dapat ditentukan. Kelainan suatu bahan dapat didefinisikan sebagai ketidaksempurnaan suatu bahan berhubung hilangnya suatu faktor yang diperlukan untuk kesempurnaan tersebut atau berhubung karena adanya sesuatu yang dapat mengacaukan atau menurunkan kesempurnaan. Kelainan pada suatu bahan dapat digolongkan menjadi beberapa kategori, yaitu kelainan *genetic-fisiologis*, kelainan *entomologis*, kelainan *patologis*, kelainan mekanis dan kelainan adanya benda-benda asing. Contoh buah jeruk dan apel tidak bulat, donat tidak mengembang sempurna.

b. Perabaan

Sifat ini tidak terdapat secara khusus pada suatu alat tumbuh seperti sifat yang lain. Perabaan terjadi hampir seluruh permukaan kulit dengan kepekaan yang berbeda-beda. Beberapa daerah seperti rongga mulut, bibir, tangan mempunyai kepekaan yang tinggi terhadap perabaan. Sifat perabaan pada umumnya dikaitkan dengan 3 hal, struktur, tekstur dan konsistensi. Struktur merupakan sifat dari komponen penyusun bahan, tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan) atau perabaan dengan jari. Sedangkan konsistensi merupakan sebab yang berhubungan dengan sifat karakteristik bahan seperti tebal, tipis halus.

Dengan sifat karakteristik bermacam-macam istilah dalam sifat perabaan ini. Pada saat dilakukan pengujian inderawi, sifat-sifat seperti keras atau lemahnya bahan saat digigit, pemecahan dengan fragmen-fragmen, hubungan antar serat-serat yang ada dan sensasi lain misalnya rasa berminyak, rasa berair, rasa mengandung cairan dan lain-lain kemungkinan akan timbul. Dapat juga pengamatan dengan jari akan menimbulkan kesan apakah suatu bahan mudah pecah atau remuk. Dalam praktek sehari-hari sifat perabaan banyak dihubungkan dengan jenis bahan yang sedang diamati, sehingga sebenarnya sangat sulit untuk menarik kesimpulan ataupun memberikan batasan yang berlaku umum.

c. Pembauan

Bau-bauan atau aroma dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang dapat diamati dengan indera pembau. Untuk dapat menghasilkan bau, zat-zat bau harus dapat menguap, sedikit larut dalam air dan sedikit larut dalam lemak. Dalam industri pangan pengujian terhadap bau dianggap penting karena dengan cepat memberikan hasil penilaian terhadap produk tentang diterima atau tidaknya produk tersebut kecuali itu bau dapat juga sebagai indikator terjadinya kerusakan pada produk, misalnya sebagai akibat acara pengemasan atau cara penyimpanan yang kurang baik. Bau dari suatu produk dapat diamati baik dengan cara membau maupun dengan merasakan. Zat yang menghasilkan bau sering lebih kuat diamati dengan merasakan daripada membau.

Klasifikasi bau menurut Zwaardemaker (1985) yang dikutip Bambang Kartika : 1991.

1. Bau Aromatic (Aromatic), kamper, citral.
2. Bau Harum (fragrant/balsamic), vanili.
3. Bau Ambrosial (ambrosiac), kasturi.
4. Bau Bawang-bawangan (Alliaceus).
5. Bau Kambing (Hircine), keju.
6. Bau Busuk (Foul).
7. Bau Menjemukan (Nauseous.
8. Bau etheis, as acatat.
9. Bau baker (burnt), phenol, pyride.

d. Pengecap

Telah diketahui adanya empat macam rasa dasar : manis, asin, asam dan pahit. Konsep empat rasa dasar tersebut sebenarnya hanya merupakan penyederhanaan saja. Rangsangan yang diterima oleh otak karena rangsangan elektrik yang diteruskan dari sel perasa sebenarnya sangat kompleks. Pada umumnya dikatakan bahwa rasa manis berasal dari senyawa-senyawa gula seperti sukrosa, pahit oleh *quinine*, asin oleh garam dapur dan asam oleh asam tartiat dan asam lainnya.

Kualitas empat rasa dasar dipengaruhi oleh konsentrasinya. Rasa manis dalam gula akan bertambah apabila gula semakin tinggi tetapi sampai konsentrasi tertentu rasa enak yang ditimbulkan akan menurun. Begitu pula pada ketiga rasa yang lainnya. Umumnya bahan pangan tidak hanya terdiri dari salah satu rasa, tetapi merupakan gabungan berbagai macam rasa secara terpadu sehingga menimbulkan cita rasa yang utuh. Kecuali itu rasa suatu bahan pangan merupakan hasil kerja sama indera-indera yang lain. Indera penglihatan, pembau, pendengar dan perabaan ikut berperan dalam pengamatan bahan pangan.

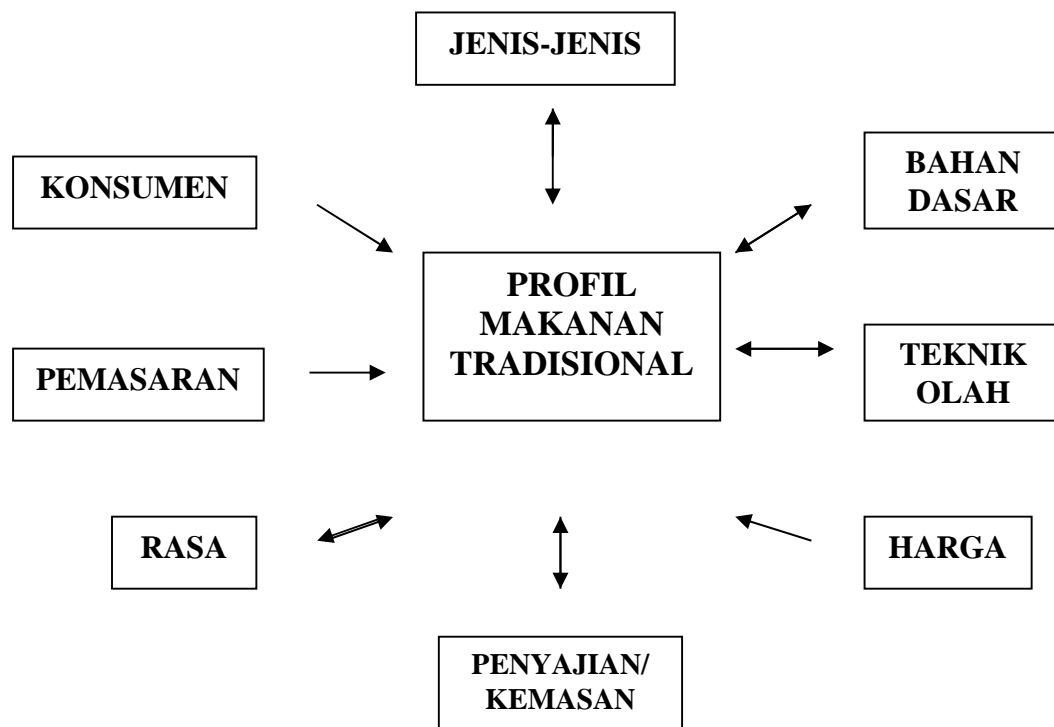
Sel penerima pada (*papipaform*) yang berada pada ujung dan tengah lidah bagian atas dan papipa *sirkumfalat* dibagian belakang lidah. Dalam seluruh papilla terdapat kuncup rasa dimana bila terangsang akan meneruskan rangsangan itu ke otak. Dalam hal kepekaan rasa, maka rasa manis dapat mudah dirasakan pada ujung lidah, rasa asam pada pinggir lidah dan rasa pahit pada bagian belakang lidah. (Kartika Bambang : 1998).

1. Rasa manis
2. Rasa Asin.
3. Papila Fungiform.
4. Rasa Asam.
5. Papila filiform
6. Rasa Pahit.
7. Papila vallate.
8. Pangkal Lidah

Gambar 1a. Lokasi Rasa pada daerah lidah.

KERANGKA BERFIKIR

Kerangka berfikir dalam penelitian ini profil makanan tradisonal Kotagede yang terdiri dari jenis-jenisnya makanan, bahan dasar makananan, teknik olah, harga, kemasan/penyajian, rasa, pemasaran, konsumen dan lain-lain. Namun dalam penelitian ini profil yang dikaji meliputi jenis-jenis makanan, bahan dasar makanan, teknik olah, rasa makanan dan kemasan.



KETERANGAN :

→ : Tidak dikaji

↔ : Dikaji dalam penelitian

Gambar 1b. Bagan Profil Makanan Tradisional